



Pita-Brot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 10

Zubereitung

500 g Mehl
300 ml Wasser
½ Päckchen Trockenhefe
30 ml Olivenöl
10 g Salz

Teig in 10 Teiglinge teilen (ca. 80 g pro Teigling). Teiglinge zu kleinen Brötchen rollen, danach mit einem Wallholz ca. 5 mm dünn ausrollen und für 15 Minuten ruhen lassen. Backen.

Backgut einschieben

Pita-Brot nach dem Backen aufschneiden und nach Belieben füllen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021

